

浜の情報：上五島水産業普及指導センター  
令和元年7月23日

実は先生たちも魚捌きは苦手でした！

上五島地区漁業士会では、管内の小、中、高校でお魚調理教室を実施していますが、先生方から「魚を捌けるようになりたい」との要望があり、初の試みとして先生向けの魚捌き方教室を実施しました。

教育委員会家庭科部会の先生を中心に、全く魚を触ったことが無い男性教諭、ほとんど包丁を持ったことが無い女性教諭、魚捌きはベテランという教諭、ALTの教諭など多様な14名の方に参加していただきました。

イサキやマアジなどを使って、漁業士の手取り足取りの指導の下、苦労しながら三枚卸し、皮剥ぎにチャレンジ。骨や皮にたくさんの身が残るものがありましたが、子供たちよりは上手に出来たようです。

イサキは皮が硬いので松皮づくり（湯引き）にしてみました。刺し身、フライ、味噌汁の定番ではありましたが、皆さん手際よく調理されていました。

これで、今年の水産教室はバッチリだと今から成功を確信しています！



全員集合 さあ、やるぞ～



学習会開始～



萬屋漁業士の師範



松園副会長が丁寧に指導



捌けるかな（不安）



峰協会長も頑張ってます



上達したかな？



みんなで楽しくやっています



美味しく出来ました



活発な意見交換も出来ました